



# AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

## **PLIEGO DE CLAUSULAS TECNICAS QUE REGIRÁ PARA LA CONTRATACIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, MEDIANTE TRAMITACIÓN ORDINARIA DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE COMIDAS PARA EL COLEGIO DE EDUCACION INFANTIL MUNICIPAL “PALMAS PALMITAS” DE MARIA DE HUERVA (ZARAGOZA)**

### **UNA - PERIODO DE PRESTACION Y PLAZO DE ENTREGA.**

El catering de la Escuela Infantil Municipal “Palmas Palmitas” de María de Huerva se prestará todos los días hábiles del municipio, de lunes a viernes, de los meses comprendidos desde septiembre a julio incluidos, si bien este calendario estará sujeto, en todo caso, a las modificaciones que acuerde este Ayuntamiento, que se comunicarán al contratista tan pronto como sea posible.

Los menús deberán entregarse en el centro educativo, acceso cocina, según las cantidades solicitadas a la empresa adjudicataria con suficiente antelación. Dichos menús serán conformes a las diferentes edades de los comensales siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo.

La Escuela Infantil Municipal está ubicada en la C/ Río Ebro s/n, de María de Huerva.

Cada día, la persona designada por el Ayuntamiento, comunicará a la empresa adjudicataria los menús necesarios para el día siguiente y además cada día facilitará los menús especiales, que en su caso, sean necesarios para ese día (dietas astringentes, alergias, etc...), por lo que el contratista deberá prever en su oferta un servicio de reparto diario si las necesidades del servicio así lo exigieren. Los menús solicitados serán exactamente los mismos que se facturarán mensualmente.

### **DOS - ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS.**

Los menús serán elaborados en las instalaciones de la adjudicataria debiendo ésta acreditar el registro sanitario y el número del mismo.

Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la dirección del centro educativo, en condiciones sanitarias óptimas.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser la suficiente para cada comensal y adecuada según su diferente franja de edad.

El Ayuntamiento de María de Huerva, a través de las personas que señale, valorará la calidad y presencia de los menús suministrados.

El Ayuntamiento se reserva el derecho a establecer, mediante la persona o personas que crea adecuadas, la inspección y control periódico de los servicios realizados por la adjudicataria, la cual tendrá que atender de forma especial la correcta prestación de los mismos, la buena calidad de los productos utilizados y la forma de condimentar los diferentes platos servidos. A estos efectos, la empresa adjudicataria facilitará las citadas revisiones, las cuales se efectuarán procurando no perturbar la marcha normal del servicio.



## AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

En relación con la calidad del servicio:

La empresa adjudicataria deberá presentar asimismo acreditación de estar en posesión de un Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria.

El adjudicatario deberá realizar los análisis bromatológicos de los menús confeccionados comunicando los resultados al Ayuntamiento de María de Huerva.

Los menús a suministrar deberán estar elaborados por un nutricionista, y constarán de primer plato, segundo plato con guarnición, postre (fruta o lácteo) y pan diario. En el supuesto de suministro de menús triturados, constarán de plato único compuesto por verdura y pescado o carne y postre.

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y composición, las edades y características de los comensales, a saber:

Alumnos con edades comprendidas entre los 4 meses y los tres años (siguiendo las indicaciones de alimentación establecidas por el Servicio Aragonés de Salud para los niños de 4 a 18 meses, que figuran el anexo I).

Se evitarán alimentos que supongan riesgo para el alumnado (pescados con exceso de espinas, carnes con tendones o huesos pequeños, etc.). Se controlará muy especialmente la fecha de caducidad o consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en la comida refrigerada y el grado de madurez y salubridad de la fruta. Todos los menús que se sirvan diariamente deberán especificar los ingredientes y Kilocalorías.

La empresa se compromete a facilitar los menús especiales (triturados, alergias,...) y de régimen para aquellos alumnos/as y comensales que así lo requieran en razón de su edad, discapacidad o por prescripción facultativa. Estos menús deberán servirse de forma individualizada indicando todos los ingredientes que contengan.

Los menús deben incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos

- Cereales y derivados. En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan, (así como algunas variedades menos frecuentes como el cuscús, la polenta, etc.) que pueden formar parte de algunos menús. El pan debe ser un componente diario.

- Hortalizas, verduras y tubérculos. Se incluirán a diario alimentos de este grupo. Las patatas podrán acompañar a las hortalizas en los primeros platos (menestra, hervidos, purés...). Cuando se utilicen en las guarniciones se evitara los fritos si el otro componente del plato ya se ha procesado de igual forma de este grupo.

- Legumbres. Es conveniente asegurar el consumo de una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, etc.) y alternando las técnicas de preparación. Junto con las hortalizas, verduras y las frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los comedores escolares, debiendo alcanzar una oferta de seis raciones mensuales.

- Carnes. Se incluirán de dos a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, conejo o cordero. Las preparaciones cárnicas tales como salchichas, hamburguesas, albóndigas..., se elaborarán con carnes magras y se servirán con una frecuencia máxima de una vez por semana, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.

- Pescados y mariscos. Se incluirá el pescado de dos a tres veces por semana, no contabilizando como una ración productos con muy bajo contenido en pescado (buñuelos de bacalao, anillas de calamar, barritas de merluza, etc.) Para impulsar su consumo se incluirá un mínimo de ocho raciones al mes, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules



## AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

(grasos) y blancos (magros). Igualmente se variará en las técnicas de cocinado, evitando los fritos y rebozados que serán como máximo una vez por semana. No se podrán utilizar los siguientes tipos de pescado: panga, perca de río, tilapia y fogonero, ni pescado con espinas.

- Fruta. La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada por el alumnado, es consumir la fruta de temporada, madura y preferiblemente en crudo. También se tendrá en cuenta fomentar la variedad en el consumo para evitar la monotonía, la rotación semanal, la temperatura del servicio y el empleo de preparaciones cómodas y accesibles, especialmente cuando se destinen a escolares de tres a cinco años. Se priorizará el uso de fruta fresca (cuatro o más raciones/semana) a otras presentaciones como almíbares, zumos, compotas y otras opciones más ricas en azúcares, que se ofertarán como postre un máximo de una vez a la semana. Para los niños de 7 meses a 1 año, la pieza deberá presentarse triturada, en todo caso deberá ser fruta adaptada a su edad.

- Lácteos. La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.). Como máximo se ofrecerá una vez a la semana como postre sustituyendo a la fruta fresca (almíbar, confitura, etc.). En las preparaciones de primeros y segundos pueden incorporarse porciones de quesos y otros lácteos. Para los niños de hasta 10 meses, el yogur será el específico para esta edad que se fabrica en el mercado.

Otras recomendaciones a tener en cuenta:

- El agua debe ser la única bebida que acompañe a las comidas.
- Se limitará el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de tres veces al mes, en estos casos las garniciones que les acompañen no serán frituras.
- Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su garnición. Para las frituras se utilizará solamente el aceite de oliva o el aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.
- Para aliñar o para uso en crudo, el aceite será de oliva virgen extra.
- Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos. Los caldos de carne concentrada o cualquier producto que tenga en su composición potenciadores del sabor como, por ejemplo, el glutamato monosódico, a menudo tienen demasiada sal por lo que debe limitarse su uso y, en caso de utilizarse, no añadir sal suplementaria a la comida.

El precio por menú servido, sea cual fuere sus características, será único.

Con carácter orientativo, se prevé el siguiente número de usuarios:

- Usuarios curso 2017/2018: 60 alumnos.
- Profesores de plantilla: 8

La empresa adjudicataria presentará en el Centro de Educación Infantil una planificación mensual de los menús, a finales del mes anterior. Se presentarán tantas copias como menús previstos.

### **TRES - OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA.**

La empresa contratista es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario.

Serán de cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen los trabajadores, las cuotas de Seguridad Social, el Seguro de Accidentes, así como cualquier otra



## AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonadas por los empresarios. La contratista presentará, a requerimiento del Ayuntamiento, los documentos acreditativos de estos pagos.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario que habilite a la empresa para prestar el servicio.

Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, mediante los procedimientos de control que exija la normativa, y que podrán ser inspeccionados por el personal del Ayuntamiento designado como responsable del servicio.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, ante el Ayuntamiento o terceros, por un importe mínimo de 600.000 euros. Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

La empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

Asimismo, también correrá de su cargo:

- Materias primas y composición de los menús, así como el agua mineral necesaria para los biberones y consumo durante las comidas.
- Servilletas.
- Los análisis bacteriológicos de los alimentos, cuando el Ayuntamiento lo estime necesario.

Los menús se adaptarán a lo establecido por el Servicio Aragonés Salud en los términos establecidos en el ANEXO de este documento.



## AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

### ANEXO

Alimentación establecida por el Servicio Aragonés de Salud de los 4 a los 18 meses

De 4 a 6 meses:

Lactancia materna o artificial.

A los 6 meses:

Cereales sin gluten.

A los 6 meses y medio:

**Verduras y carne:**

Pueden consumir patata, zanahoria, judía verde, puerro, cebolla, tomate, calabacín, calabaza (al principio de una en una).

Evitar: acelga, col, espinacas, remolacha, nabos y zanahoria en exceso.

Preparación: cocción 20 minutos.

Unos días después añadir carne (pollo o pavo) sin grasa, 40 grs., cocido o a la plancha y triturar con la verdura. Después ternera, vaca, conejo y cordero.

Evitar carne de cerdo y vísceras.

**Frutas:**

Naranja, manzana, plátano y pera.

Introducción gradual: cada 5-7 días una u otra).

Mezclar una vez comprobada su tolerancia y sabor.

No añadir azúcar, miel ni galletas.

Jugo de frutas: limitar su consumo (máximo 240 ml/día)

A los 7-8 meses:

Cereal con gluten.

En el caldo elaborado con verduras se cuece pasta de lluvia espesa, fideos o macarrones a trocitos.

Sopas de pan

Evitar pastas con huevo.

Galletas maría

Pan

A los 9 meses:

Pescado blanco.

Lenguado, merluza, gallo

Mejor congelado

A la plancha o hervido.

Con verdura, sopa, pasta o solo.



## AYUNTAMIENTO DE MARIA DE HUERVA

### A los 9 meses y medio:

Yema de huevo.

Cocido.

### A los 10 meses:

Lácteos.

Yogurt natural. Sin azúcar

Queso fresco sin sal.

### A los 10 meses y medio:

Legumbre.

Empezar por lentejas cocidas con verdura, arroz y/o patata

Añadir carne o pescados tradicionales.

### A los 11 meses y medio:

Jamón cocido, serrano, pechuga de pavo a trocitos.

### A los 12 meses

Huevo entero cocido.

Garbanzos

Postres lácteos.

### A los 18 meses:

Judías blancas.